

# 今週の給食

12/14~12/18



12月14日(月)

- ・ごはん
- ・スキー汁
- ・ぶりカツ
- ・豚肉と野菜のおかか炒め
- ・牛乳



## 🍷 スキー汁

新潟県上越地方で愛されているメニュー「スキー汁」。スキー発祥の地、金谷山で滑走訓練に明け暮れている将校らの冷え切った身体をあたため、空腹をみたしたと伝えられています。さつまいもが入ることが特徴で、具材もスキー板を模して、短冊切りにします。さつまいもの甘みが、みそによってより引き立ち、冷え切った身体にはごちそうであったそうです。



12月15日(火)

- ・カレーピラフ
- ・冬野菜のシチュー
- ・ハニーマスタードチキン
- ・ミックスサラダ
- ・牛乳



## 🍲 シチュー

寒い時季になると食べたくなる「シチュー」。みなさんは、「シチュー」と聞いて何色を思い浮かべますか？多くの人は、白いシチューを思い浮かべたのではないのでしょうか？実は、シチューには茶色のシチューがあります。

これは、シチューにつかうルウをつくる時の小麦粉の焦がし具合の違いです。白いシチューは、小麦粉を焦がさずに作り、茶色いシチューは、小麦粉を焦がして作ります。



12月16日(水)

- ・ごはん
- ・わかめスープ
- ・チーズタッカルビ
- ・フルーツミックス
- ・牛乳



## 🍷 チーズタッカルビ

タッカルビは、鶏肉と野菜を鉄板で炒めた韓国料理です。「タッ」は鶏肉、「カルビ」は肋骨の周りの肉という意味です。甘辛いコチュジャンベースのたれで味付けます。そこにチーズをかけたものが「チーズタッカルビ」です。

タッカルビをチーズに絡めながら食べますが、給食ではチーズをかけたものを提供しました。



12月17日(木)

- ・ごはん
- ・きんぴらみそ汁
- ・すき焼き風煮
- ・野菜の浅漬け
- ・牛乳



## 🍷 すき焼き

朝霞市では、新型コロナウイルス感染症拡大の影響により、外食産業等で需要が低下している国産和牛の需要喚起を図るため設定された「和牛等販売促進緊急事業」を利用し、給食に牛肉を提供しております。今日は、「すき焼き」にしました。すき焼きの「すき」は、昔は農具の「鋤」の上で、具材を焼いていたことから名前がつけました。



12月18日(金)

- ・チリコンカンドック
- ・ポトフ
- ・ツナとごぼうのサラダ
- ・みかんゼリー
- ・牛乳



## 🍷 チリコンカン

チリコンカンとは、豆と肉をピリ辛風味に煮込んだアメリカ・テキサス生まれのメキシコ料理です。肉や豆、野菜とたくさんの食材を使って作るため、いろいろな栄養をたっぷりにとれます。

今日は、チリコンカと魚肉ソーセージをコッペパンにはさみチリコンカンドックにしました。

